





www.az3oeno.com

productos y servicios enológicos

MANUAL DE USO

FML Expertise R

Arranque rápido de la fermentación maloláctica.

OEnococcus oeni Cepa 20001 seleccionada por Oenofrance.
Bacteria láctica de siembra directa, **FML Expertise R** ha sido seleccionada por sus capacidades fermentativas y su débil producción de aminas biogenas.

Popiedades

- Rápida implantación en el medio.
- Degradación prioritaria del ácido málico con una baja producción de aminas biógenas.
- Utiliza el ácido cítrico despues del ácido málico.

Condiciones de empleo

- Para la utilización de FML Expertise R con un máximo de éxito.
- PH no inferior a 3,2.
- Grado alcohólico no superior a 14% vol.
- SO2 total inferior a 50 mg/l.
- Temperatura de siembra incluida entre 18º y 22°C, y debe mantenerse durante el desarrollo de la FML.

Modo de empleo

- Una vez finalizada la fermentación alcohólica, proceder al trasiego y controlar el SO2 libre :
- SO2 libre inferior a 10 mg/L :
- Rehidratar **FML Expertise R** en agua mineral o en agua de duente sin cloro durante 15 minutos a 20º C. Incorporar al vino con una homogeneización sin aireación.
- SO2 libre superior a 10 mg/L :
- Evaluar los riesgos teniendo en cuenta los otros factores limitantes.

Presentación

Dosis para 25 y 250 hL de vino

Conservación y Transporte

Conservación:

- 18 meses a T° de 4º C.
- 30 meses a T° de –20º C.
- Una vez abierto, utilizar todo el paquete

Transporte:

- Puede aguantar algunos días a temperatura ambiente.

Los progresos tecnológicos sostenidos respecto al proceso de producción de las bacterias lácticas contribuyen al mejoramiento continuo de los productos y al peritaje.En este caso, el proceso de producción MBR® a considerablemente evolucionado confeniendo una estabilidad notable a las bacterias FML Expertise R.
De hecho su calidad es aún garantizada cuando son conservadas a una temperatura inferior a a 25°C. De la misma manera, los cambios de temperaturas durante su transporte no perjudican su calidad en la medida que queden limitadas en nombre e intensidad.
Se recomenda en particular :
Evitar de dejar FML Expertise R a una temperatura superiora a 30 °C.
Restringir el número de picos de temperaturas entre 25°C y 30 °C.

Producto conforme a las normas del CODEX OENOLOGIQUE INTERNATIONAL

Pol. Eziago • Parc. 5A/A1 • Apdo. 212 • Hernani (Gipuzkoa) • Tel: 943 336032 • Fax: 943 336332 • az3oeno@az3oeno.com • www.az3oeno.com